



BRASSERIE
CERCLE DE LA VOILE



Cuisine fait maison qui met en valeur les spécialités de la région à travers le label NEUCHÂTEL VINS ET TERROIR (NVT). Si vous souffrez d'intolérances, notre staff se fera un plaisir de vous conseiller.

Snacks / Entrées

Planchette mix de hors-d'œuvre 2-3 personnes	10.00
Ardoise mix de hors-d'œuvre 4-5 personnes	20.00
Os à moelle gratine aux échalotes Saladine	14.00
Rillettes de poisson à la crème fraîche Pain grillé	14.00
Tartare à choix et saladine Bœuf ou poisson	18.00

Plats principaux

Contrefilet de bœuf beurre maison Pommes grenailles, petits légumes	39.00
Tagliata de bœuf crème balsamique Rucola, parmesan et tomates	39.00
Tartare de perche « löe » Gingembre, citron, mangue - salade et frites	39.00
Filets de perche « löe » sauce Chasselas Pommes grenailles, petits légumes	39.00
Fish and chips en tempura maison Sauce tartare - salade et frites	29.00

Desserts / fromages

Moelleux au chocolat Glace de saison	15.00
Brownies Noix de pécan et fleur de sel	8.00
Cheeeesecake Coulis de fruits rouges	9.00

Bœuf, poulet, porc = CH / Perche = CH

Salades / Végé

Salade verte Graines torréfiées	4.00	8.00
Salade « Bêê » Bûche de chèvre, miel	12.00	19.00
Salade « Mama » Tomates, mozza de bufflone du val-de-travers	12.00	19.00
Suggestion « Vegane » de Quinoa du Val-de-Ruz	12.00	19.00
Suggestion végétarienne Selon l'inspiration du moment		19.00

Cordon bleu de poulet suisse maison Gruyère AOC, jambon de campagne - frites et légumes	33.00
Burger de bœuf « Mö » Oeuf au plat, lard, fromage à raclette - salade et frites	26.00
Burger de bœuf « Bêê » Bûche de chèvre, miel - salade et frites	26.00
Tartare de bœuf « Gastro » Huile de truffes parmesan - salade et frites	36.00
Tartare de bœuf « Terroir » Moutarde à l'ancienne, ciboulette - salade et frites	36.00

Dessert selon l'inspiration du moment	9.00
Boule de glace/sorbet suisse	4.00
Ardoise de la Fromagerie des Martels Gelée de Gewürztraminer	13.00

Blanc/rose/mousseux

	dl	5dl	75 cl
Chasselas "Saint-Sebaste", Domaine Küntzer AOC NE (Demeter)	3.70	18.00	
Chardonnay Domaine Frôté 2018, La Neuveville, AOC BE	9.50		69.00
Petite Arvine Gérard Dorsaz 2019, Fully, AOC VS	7.00		49.00
Riesling Sylvaner 2019, Domaine Weingut Kilchsperger, AOP ZH	7.50		52.00

CK rosé de Gamay 2019, Domaine keller, AOC Bouvillars	3.80		28.00
Œil de Perdrix 2019 "Saint-Sebaste", Domaine Küntzer NE (Demeter)	7.00		49.00

Mauler Brut, Môtier NE	9.50		69.00
------------------------	------	--	-------

Rouge

	dl	75 cl
Pinot Noir "Saint Sébaste" 2018, Domaine Küntzer NE (Demeter)	7.00	49.00
Gamaret/Garanoir "Vent d'Ange" 2018, Domaine Keller NE	7.90	55.00

Château Bel Evêque 2017, Domaine Pierre Richard, AOP Corbières (F)	8.80	60.00
Cuvée "L'esprit terroir" 2018, Domaine Rouquette s/Mer, Languedoc (F)	8.50	59.00
Cuvée "Henry Lapierre" 2016, Domaine Rouquette s/Mer, Languedoc (F)		75.00

Primitivo/Merlot Feudi San Marzano 2018, Pouilles (I)	6.50	43.00
Cuvée "Varvara" (Cabernet/Merlot/Petit Verdot) 2017, Domaine Bolgheri, Toscane (I)		69.00

Apéritifs/Bières/Digestifs

Thé froid "maison" 3 dl	3.90
-------------------------	------

Coupe de Mauler grand vin mousseux brut millésimé 2014 AOC NE	9.50
Kir vin blanc au sirop artisanal de fleur de sureau	5.50
Kir royal à la liqueur de Cassis	8.50

Apérol Spritz	9.00
Hugo et menthe fraîche du potager	9.00

Bière blonde locale "l'Essor" Brasserie de l'Avenir 33 cl	4.50
Bière blonde pression "Valaisanne" 2.50 dl	3.90
Bière blanche pression "Weize" 2.50 dl	5.70
Bière ambrée pression "Pale Ale" 2.50 dl	5.80

Eau-de-vie (Berudge, Abricotine, Grappa, Cognac....)	8.50
Liqueurs (limoncello, Amaretto, Prunelle de Bourgogne, Averna...)	7.50

Avez-vous pensé à accompagner votre apéritif d'une planchette ?